

STAND MIXER
Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

www.westbend.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

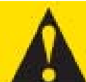


CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only**.



CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the mixer, as contact with moving parts may cause injury.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always switch appliance to OFF and unplug the appliance from outlet and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not leave appliance unattended while it is operating.
- Your appliance has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other areas or touch hot surfaces.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the appliance (wattage is stamped on the underside of the mixer head). To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other areas or touch hot surfaces.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the appliance. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from moving parts of the appliance during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING YOUR STAND MIXER

Your mixer requires some assembly before using. **Do not plug cord into electrical outlet until after mixer is assembled and ready for operation.**

1. To attach mixer to stand, press and hold down mixer release lever located on the back of the mixer stand. Position mixer head on stand so metal pin on underside of mixer fits into groove on mixer stand. Make sure mixer is securely attached to stand before using. **NOTE**: Mixer should not be used as a hand mixer. It must always be used on the stand.
2. Place turntable onto platform of stand, aligning extension on underside into correct opening for the size bowl being used, Small or Large. Lip on underside of bowl will fit into groove on turntable.
3. To insert beaters or dough hooks, press the lock release button located on side of mixer stand, lift mixer head up until it stops. The beater or dough hook with the round collar fits into the round socket of the mixer head. The beater with the hexagon collar fits into the hexagon socket of the mixer head. Insert beaters by pushing shaft into socket, turning slightly if needed until they lock in place. Beaters must be inserted into correct socket, as they are not interchangeable.

USING YOUR STAND MIXER

1. Make sure speed control dial is set at the OFF position and mixer is securely attached to the stand before using. **NOTE:** Mixer should not be used as a hand mixer. Use only on stand.
2. Position turntable according to size bowl being used. Position bowl onto turntable.
3. Insert beaters or dough hooks into correct sockets.
4. Add ingredients to bowl as recipe directs. Plug cord into a 120 volt, AC electrical outlet only. Turn speed control dial to start mixing. Always begin mixing at a lower speed setting to prevent spattering, then increase to desired speed for mixing task. Speed setting can be adjusted during operation by turning dial forward and back. Use mixing guide as reference by aligning speed setting with indicator line. A red light will illuminate next to the setting that was selected. If you need to scrape the bowl during use, always turn mixer off, scrape then continue mixing.
5. When mixing is complete, turn speed control dial to OFF position and unplug cord from electrical outlet. Press the lock release button and lift mixer head up until it stops. Press the beater/hook release button located on side of mixer head and remove the beaters/hooks. **NOTE**: Do not try to pull the beaters/hooks out of the mixer head without pressing the beater release button as damage to the mixer head could occur.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.

MIXING GUIDE

MIXING TASK	EXAMPLE
Knead	Use to knead dough
Stir	Use to begin mixing
Fold	Use to gently blend ingredients
Blend	Use to blend two or more ingredients
Mix	Use to mix ingredients to form a smooth batter
Beat	Use to mix prepackaged cake mixes
Cream	Use to cream butter or shortening and sugar
Mash Potatoes	Use to mash cooked potatoes
Whip Cream	Use to prepare whipped cream
Whip Desserts	Use to prepare fluffy desserts
Frosting	Use to prepare frostings
Egg Whites	Use to whip egg whites

CLEANING YOUR STAND MIXER

1. Turn mixer OFF and unplug cord from electrical outlet before cleaning.
2. With beaters or hooks removed, wipe mixer, stand and turntable with a damp cloth and dry.
3. Wash beaters, hooks and bowls in hot soapy water with a soft cloth, rinse and dry. Beaters, hooks and bowls may be cleaned in an automatic dishwasher.

NOTE: Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on bowls, beaters or hooks as scratching can occur. Also, do not allow beaters or hooks to soak in water for extended periods of time (several hours or overnight) to prevent damage to metal finish.

MIXING TIPS

- Use beaters for all mixing/whipping tasks. Use dough hooks only for the preparation of yeast doughs.
- Maximum capacity of the Large mixing bowl is 4 quarts; the Small mixing bowl is 1½ quarts. Do not fill bowls more than half full with ingredients.
- Do not exceed using 4 cups of flour in a recipe.
- Begin mixing at lowest speed, and then increase to higher speed to prevent spattering.
- Turn mixer off and use a rubber spatula to scrape side of bowl as needed. Do not scrape bowl while mixer is running. Should an object, such as a spatula fall into the bowl while mixing, immediately turn mixer off. Unplug, then remove object.
- Do not attempt to use a dough hook with a beater, as damage to mixer will occur.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to indoor household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an indoor household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at housewares@westbend.com. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares, LLC is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at www.westbend.com: Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): ______________________________

L5657A 12/06 West Bend® Housewares, LLC A Focus Products Group Company Printed in China



MELANGEUR SUR PIED

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

www.westbend.com

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, ni dans un four chaud.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

⚠ MISE EN GARDE

Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique des enfants, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

PRECAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRESENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur ou se trouver à proximité de celui-ci car tout contact avec des pièces en mouvement est susceptible de provoquer une blessure.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.



Pour empêcher tout choc électrique, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.



PRECAUTIONS DE SECURITE RELATIVE A L'ELECTRICITE

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Mettez toujours l'appareil électrique hors tension (OFF) puis débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Evitez tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant leur fonctionnement afin de réduire le risque de blessure pour les personnes et/ou dégâts pour le mélangeur.
- Retirez les batteurs du mélangeur avant de le laver.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Le fait que votre appareil dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface ou qu'il n'entre en contact avec aucune surface à haute température.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que l'appareil (le nombre de watts est inscrit au-dessous de la tête de mélange). Afin d'éviter que le cordon de rallonge soit tiré ou que quelqu'un s'y prenne les pieds, positionnez-le de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface et qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces à haute température.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de l'appareil. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil en mouvement pendant l'utilisation.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE MELANGEUR A PIED

Votre mélangeur a besoin d’être monté avant utilisation. **Ne branchez pas le cordon d’alimentation à une prise secteur avant que le mélangeur soit assemblé et prêt à l’emploi.**

1. Pour fixer le mélangeur à son pied, appuyez sur le levier de dégagement situé à l’arrière du pied de support du mélangeur et maintenez-le enfoncé. Placez la tête de mélange sur le pied de sorte que l’épingle métallique située au-dessous du mélangeur s’encastre à l’intérieur de l’encoche sur le pied de support du mélangeur. Assurez-vous que le mélangeur est solidement fixé au pied de support avant toute utilisation. **REMARQUE** : Le mélangeur ne devrait pas être utilisé comme mélangeur à main. Il doit toujours être utilisé sur le pied de support.
2. Placez le plateau pivotant sur la plate-forme du pied de support, en positionnant l’extension du dessous en face de l’ouverture correspondant à la taille du récipient utilisé : Petit ou Grand. La languette située au dessous du récipient s’encastre à l’intérieur de l’encoche du plateau pivotant.
3. Pour insérer les batteurs ou les crochets de pétrissage, appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté du support puis soulevez la tête du mélangeur jusqu’à ce que celui-ci s’arrête. Le batteur ou le crochet de pétrissage à col rond s’encastre dans l’orifice rond de la tête du mélangeur tandis que le batteur à col hexagonal s’encastre dans l’orifice hexagonal de la tête du mélangeur. Insérez les batteurs en enfonçant chaque tige dans son orifice, en tournant légèrement si besoin jusqu’à ce que chaque batteur se verrouille en position. Chaque batteur doit être inséré dans le trou qui lui est destiné car ceux-ci ne sont pas interchangeables.

UTILISATION DE VOTRE MELANGEUR A PIED

1. Assurez-vous que le cadran du régulateur de vitesse est paramétré sur la position d’arrêt (OFF) et que le mélangeur est solidement fixé au pied de support avant toute utilisation. **REMARQUE :** Le mélangeur ne devrait pas être utilisé comme mélangeur à main. Utilisez-le uniquement sur son pied de support.
2. Réglez la position du plateau pivotant en fonction de la taille du récipient utilisé. Placez le récipient sur le plateau pivotant.
3. Insérez les batteurs ou les pinces de pétrissage à l’intérieur des orifices corrects.
4. Ajoutez les ingrédients dans le récipient selon les instructions de la recette. Branchez le cordon d’alimentation à une prise secteur de 120 volts AC uniquement. Faites pivoter le cadran du régulateur de vitesse pour commencer le mélange. Commencez toujours à mélanger à vitesse réduite pour éviter toute projection, augmentez ensuite la vitesse jusqu’à la vitesse souhaitée pour votre opération de mélange. Le paramétrage de la vitesse peut être réglé pendant le fonctionnement en faisant pivoter le cadran vers l’avant ou vers l’arrière. Utilisez le guide pour le mélange à titre de référence en alignant le paramétrage de la vitesse en face de la ligne d’indication. Un voyant rouge s’allume à côté du paramètre qui a été sélectionné. Si vous avez besoin de gratter le récipient pendant son utilisation, mettez toujours le mélangeur sous pression, grattez puis continuez à mélanger.
5. Lorsque le mélange est terminé, faites pivoter le cadran du régulateur de vitesse en position d’arrêt (OFF) puis débranchez le cordon d’alimentation de la prise secteur. enfoncez le bouton de dégagement du verrouillage puis soulevez la tête du mélangeur jusqu’à ce que celle-ci s’arrête. Enfoncez le bouton de dégagement des batteurs/crochets de pétrissage situé sur le côté de la tête de mélange puis retirez les batteurs/crochets. **REMARQUE** : N’essayez par de retirer les batteurs/crochets de pétrissage de la tête de mélange en tirant dessus sans avoir au préalable enfoncé le bouton de dégagement des batteurs car cela risquerait de détériorer la tête de mélange.

- Il est possible qu’un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c’est tout à fait normal.

GUIDE POUR LE MELANGE

OPERATION DE MELANGE	EXEMPLE
Travail de la pâte	Utilisez ce réglage pour travailler la pâte.
Mélanger doucement	Utilisez ce réglage pour commencer à mélanger.
Plier	Utilisez ce réglage pour mélanger doucement les ingrédients.
Incorporer	Utilisez ce réglage pour incorporer deux ou plusieurs ingrédients
Mélanger	Utilisez ce réglage pour mélanger des ingrédients afin de former une pâte homogène.
Battre	Utilisez ce réglage pour mélanger des préparations à gâteau conditionnées.
Crème	Utilisez ce réglage pour rendre crémeux le beurre ou la graisse végétale et le sucre.
Purée de pommes de terre	Utilisez ce réglage pour faire de la purée à partir de pommes de terre cuites.
Crème fouettée	Utilisez ce réglage pour préparer une crème fouettée.
Desserts fouettés	Utilisez ce réglage pour préparer des desserts gonflés.
Glaçage	Utilisez ce réglage pour préparer des glaçages.
Oeufs à la neige	Utilisez ce réglage pour battre des blancs d'oeufs en neige.

NETTOYAGE DE VOTRE MELANGEUR A PIED

1. Mettez le mélangeur hors tension (OFF) puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant de procéder à son nettoyage.
2. Une fois les batteurs ou les crochets retirés, essuyez le mélangeur, le pied de support et le plateau pivotant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les.
3. Lavez les batteurs, les crochets et les récipients à l'eau savonneuse très chaude avec un chiffon doux, rincez puis séchez-les. Les batteurs, les crochets et les récipients peuvent être lavés au lave-vaisselle automatique.

REMARQUE : N'utilisez aucun tampon à récurer ni nettoyant abrasif sur les récipients, les batteurs ou les crochets car cela risquerait de les rayer. De plus, ne laissez pas les batteurs ni les crochets tremper dans l'eau pendant des périodes prolongées (plusieurs heures ou toute la nuit) afin d'éviter toute détérioration de la finition métallique.

ASTUCES POUR LE MELANGE

- Utilisez les batteurs pour toutes les opérations de mélange/fouettage. Utilisez les crochets de pétrissage uniquement pour la préparation de pâtes à levain.
- La capacité maximale du Grand récipient de mélange est de 4 quarts ; celle du Petit récipient de mélange est de 1 ½ quart. Ne remplissez pas plus de la moitié des récipients à l'aide d'ingrédients.
- Ne dépassez pas l'utilisation de 4 mesures de farine dans une recette.
- Commencez le mélange à vitesse réduite puis augmentez la vitesse afin d'éviter toute projection.
- Mettez le mélangeur hors tension puis utilisez une spatule en caoutchouc pour racler les côtés du récipient le cas échéant. Ne raclez pas le récipient pendant que le mélangeur est en fonctionnement. si un objet, comme une spatule, tombait à l'intérieur du récipient pendant le mélange, mettez immédiatement le mélangeur hors tension. Débranchez puis retirez l'objet.
- N'essayez pas d'utiliser un crochet de pétrissage avec un batteur car cela entraînerait la détérioration du mélangeur.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'oeuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ETRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de West Bend® Houseware au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à housewares@westbend.com. Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend Housewares, LLC n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : www.westbend.com: Pièces de rechange. Vous pouvez également appelez ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation ultérieur, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connus : ____

Numéro de l'article et Code de la date (indiqués au bas/dos du produit) : ______________________________

L5657A 12/06 West Bend® Housewares, LLC A Focus Products Group Company Printed in China



BATIDORA DE PIE

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

www.westbend.com

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas caliente, o en un horno caliente.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico**.

⚠ PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES AL USAR CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise de cerca cuando haya niños.
- No permita que los niños operen o permanezcan cerca de la batidora, pues cualquier contacto con las partes en movimiento pudiera causarles lesiones.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- No use este electrodoméstico al aire libre.
- Siempre apague el electrodoméstico, desenchúfelo del tomacorriente y permita que se enfríe antes de colocar o sacar partes del mismo y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mientras opere el electrodoméstico, mantenga las manos, pelo, ropa, espátulas y demás utensilios alejados de los batidores para así minimizar el riesgo de que personas se lesionen o que la batidora se dañe.
- Antes de lavarlos, retire los batidores de la batidora.
- Mientras esté en funcionamiento, no deje al electrodoméstico solo.
- Su aparato electrodoméstico tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de tal manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie o toque áreas calientes.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al del electrodoméstico (el vataje está estampado en el lado inferior del cabezal de la batidora). Coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie o toque superficies calientes a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado del aparato electrodoméstico. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión están calientes.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes en movimiento del electrodoméstico mientras éste esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CÓMO ENSAMBLAR SU BATIDORA DE PIE

Antes de poder usarla, su batidora requiere algo de ensamblaje. **No enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente hasta tanto la batidora esté armada y lista para funcionar.**

1. Para fijar la batidora al pedestal, presione y mantenga hacia abajo la palanca de liberación ubicada en la parte trasera del pedestal de la batidora. Coloque el cabezal de la batidora sobre el pedestal de manera que la clavija en la parte inferior de la batidora encaje en la ranura en la parte superior del pedestal de la batidora. Asegúrese de que la batidora esté firmemente sujeta al pedestal antes de usarla. **NOTA**: La batidora no debe usarse como batidora de mano. Siempre debe usarse puesta sobre el pedestal.
2. Coloque la mesa giratoria sobre la plataforma del pedestal, con la extensión en la cara inferior alineada dentro de la abertura correcta para el tamaño de bol que se está usando, Pequeño o Grande. El reborde del lado inferior del bol encajará dentro de la ranura de la mesa giratoria.
3. Para insertar los batidores o ganchos para masa, presione el desenganche del seguro situado en el lado del soporte de batidora, y levante la cabeza de ésta hasta que pare. El batidor o gancho para masa con el cuello redondo cabe en el receptáculo redondo de la cabeza de la batidora. El batidor con el cuello hexagonal cabe en el receptáculo hexagonal de la cabeza de la batidora. Inserte los batidores empujando el eje dentro del receptáculo, dándole vuelta ligeramente de ser necesario hasta que encajen en su sitio. Los batidores deben insertarse en el receptáculo correcto, pues no son intercambiables.

CÓMO USAR SU BATIDORA DE PIE

1. Antes de comenzar, asegúrese que el dial de control de velocidad este colocado en la posición OFF (apagado) y que la batidora esté firmemente sujeta al pedestal. **NOTA:** La batidora no debe usarse como batidora de mano. Úsela solamente montada sobre el pedestal.
2. Coloque la mesa giratoria de acuerdo al tamaño del bol que se esté usando. Coloque el bol sobre la mesa giratoria.
3. Inserte los batidores o los ganchos para masa en los receptáculos correctos.
4. Agregue al bol los ingredientes indicados en la receta. Enchufe el cordón eléctrico solamente a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Gire el dial de control de velocidad para comenzar a batir. Siempre comience a batir en un punto bajo de control de velocidad para prevenir salpicaduras, y luego incremente la velocidad al punto deseado para la acción de batido. El punto de control de la velocidad puede ajustarse durante la operación girando el dial hacia atrás y hacia adelante. Use la guía de batido como referencia y alinee el punto de control de velocidad correspondiente con la línea indicadora. Una luz roja se iluminará al lado del punto de control seleccionado. Si necesita raspar el bol mientras se esté usando, siempre apague la batidora, raspe, y luego continúe batiendo.
5. Al completarse el batido, gire el dial de control de velocidad a la posición OFF (apagado) y desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente. Presione el botón de liberación del seguro y levante el cabezal de la batidora hasta que pare. Presione el botón de liberación de los batidores/ganchos ubicado al lado del cabezal de la batidora y retire los batidores o los ganchos. **NOTA**: No trate de halar los batidores/ganchos del cabezal de la batidora sin antes presionar el botón de liberación del batidor pues pudiera dañar al cabezal.

- Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.

GUÍA PARA BATIR

Tipo de batido	EJEMPLO
Knead	Úselo para amasar la masa de pan
Stir	Úselo para iniciar el batido
Fold	Úselo para mezclar suavemente los ingredientes
Blend	Úselo para combinar dos o más ingredientes
Mix	Úselo para mezclar los ingredientes para formar una masa sin grumos
Beat	Úselo para mezclar mezclas premezcladas para pasteles
Cream	Úselo para batir mantequilla o manteca y azúcar
Mash Potatoes	Úselo para preparar puré de papas
Whip Cream	Úselo para preparar crema batida
Whip Desserts	Úselo para preparar postres esponjosos
Frosting	Úselo para preparar nevados de azúcar
Egg Whites	Úselo para batir los blancos de huevo

CÓMO LIMPIAR SU BATIDORA DE PIE

1. Apague la batidora (posición OFF) y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente antes de proceder a limpiarla.
2. Con los batidores o ganchos retirados, pásele un trapo húmedo a la batidora, el pedestal y la mesa giratoria y luego uno seco.
3. Con un paño suave, lave los batidores, los ganchos y los bols en agua jabonosa caliente, enjuáguelos y séquelos. Los batidores, ganchos y bols pueden lavarse en un lavavajillas automático.

NOTA: No use esponjas o limpiadores abrasivos para lavar los bols, batidores o ganchos pues pudieran rayarse. Tampoco permita que los batidores o ganchos queden en remojo durante extensos lapsos de tiempo (varias horas o de un día para el otro) para así prevenir daños al acabado metálico.

SUGERENCIAS PARA BATIR

- Use los batidores para mezclar o batir. Solamente use los ganchos para la preparación de masas de levadura.
- La capacidad máxima de bol de mezcla Grande es de 4 cuartos de galón, y la del Pequeño 1½ cuartos de galón. No llene los bols con ingredientes más allá de la mitad.
- No se exceda de 4 tazas de harina en ninguna receta.
- Para prevenir las salpicaduras, comience mezclando a la velocidad más baja, y luego increméntela.
- En la medida que se necesite, apague la batidora y utilice una espátula de goma para raspar los lados. No raspe el bol mientras la batidora esté funcionando. Si algún objeto, tal como una espátula, cayese al bol mientras se está batiendo, apague la batidora inmediatamente. Desenchufe y luego retire el objeto.
- No trate de usar un gancho para masa con un batidor pues dañara a la batidora.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige solamente para el uso domestico en interiores.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el artefacto ha fallado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de West Bend® Housewares a través del (866) 290-1851 o por correo electrónico a housewares@westbend.com. Los gastos de envío de las devoluciones no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en www.westbend.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: West Bend Housewares, LLC Repuestos. O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

West Bend Housewares, LLC
Atención: Atención al cliente
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095, EE.UU.

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben hacerse pagaderos a West Bend Housewares, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): ___________

L5657A 12/06 West Bend® Housewares, LLC A Focus Products Group Company Printed in China

NOTES-NOTAS